

Château de la Deidière Rosé

Côtes de Provence AOC

Kategorie:	Roséwein
Rebsorten:	Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig, animierend
Alkohol:	13,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu leichten Antipasti, Lachs, gegrilltem Geflügel, hellem Fleisch und sommerlichen Salaten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	21 04 14

Charakteristik

Die Nase zeigt verschiedene rote Früchte besonders frische Erdbeeren und etwas Kirsche sind präsent. Im Gaumen dann sehr frisch und rund mit einer animierenden Säure. Der perfekte Wein für heiße Sommertage

Klima/ Terroir

Der Schwerpunkt der gesamten Weinproduktion in der Provence liegt auf der Produktion von Roséwein. Das Klima ist warm und mediterran. Niederschläge gibt es vor allem im Frühjahr und Herbst. Eine Besonderheit ist der Mistral, ein kühler Nordwind, der oft über mehrere Tage hinweg weht.

Ausbau

Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben entrappt, anschließend bei kontrollierter Temperatur mazeriert und in Edelstahltanks vergoren.

Das Weingut

Die Weinbauregion Côtes de Provence ist eine der bekanntesten Roséwein-Herkünfte der Welt. Die charakteristische Flaschenform und die animierende Farbe der Côtes de Provence-Rosés sind den meisten Weinkennern wohl bekannt. Zwischen St. Tropez und Toulon, nur gut 10 Kilometer von den traumhaften Stränden der Côte d'Azur entfernt, liegt die Wiege dieses Roséweins, das pitoreske Château de la Deidière. Die außergewöhnliche Qualität des Bodens, auf dem die Reben des Weingutes stehen, verleihen diesem wunderbaren, trockenen Roséwein große Ausdruckskraft und eigenständigen Charakter.

